

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 5 月 19 日 (19.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/044014 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23F 5/26 (74) 代理人: 恩田 博宣 (ONDA, Hironori); 〒5008731 岐阜県岐阜市大宮町 2 丁目 1 2 番地の 1 Gifu (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016275 (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (22) 国際出願日: 2004 年 11 月 2 日 (02.11.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願2003-377510 2003 年 11 月 6 日 (06.11.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社ポッカコーポレーション (POKKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒4618648 愛知県名古屋市東区代官町 3 5 番 1 6 号 Aichi (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 井上 孝司 (INOUE, Takashi) [JP/JP]; 〒4790028 愛知県常滑市宇長峰二ノ切 3 4-1 0 Aichi (JP). 青山 優美子 (AOYAMA, Yumiko) [JP/JP]; 〒4620013 愛知県名古屋市北区東味鏡 1-2 0 0 1 Aichi (JP). 林 道也 (HAYASHI, Michiya) [JP/JP]; 〒5008212 岐阜県岐阜市日野南 8 丁目 3 0-3 Gifu (JP). 成田 桂一 (NARITA, Keiichi) [JP/JP]; 〒4800102 愛知県丹羽郡扶桑町大字高雄字北東川 2 9 0-1 Aichi (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF EXTRACTING VOLATILE COMPONENT FROM TASTY MATERIAL, THE VOLATILE COMPONENT AND FOODS AND DRINKS CONTAINING THE VOLATILE COMPONENT

(54) 発明の名称: 嗜好性原料からの揮発性成分の抽出方法、揮発性成分及びその揮発性成分を含む飲食品

(57) Abstract: A volatile component which is obtained by vapor extraction of a tasty material. As the tasty material, use is made of roasted coffee beans or processed tea leaves. The vapor extraction is a treatment which is carried out by contacting the tasty material with vapor and then collecting the thus contacted vapor. As the vapor, use is made of saturated steam or overheated steam and overheated steam is preferred. It is favorable to use coffee beans obtained by roasting green coffee beans with the use of overheated steam. Foods and drinks containing the above-described volatile component, preferably together with a water-extract of the tasty material.

(57) 要約: 揮発性成分は嗜好性原料からの蒸気抽出により得られる。嗜好性原料としては焙煎後のコーヒー豆又は製茶後の茶葉が用いられる。蒸気抽出は、嗜好性原料に蒸気を接触させた後、その接触後の蒸気を回収する処理である。蒸気としては、飽和水蒸気又は過熱水蒸気を用いられ、好ましくは過熱水蒸気を用いられる。コーヒー豆は過熱水蒸気を用いてコーヒー生豆を焙煎したものであるのが好ましい。飲食品は、前記揮発性成分を含有し、好ましくは前記揮発性成分と、嗜好性原料の水抽出物とを含有する。



WO 2005/044014 A1